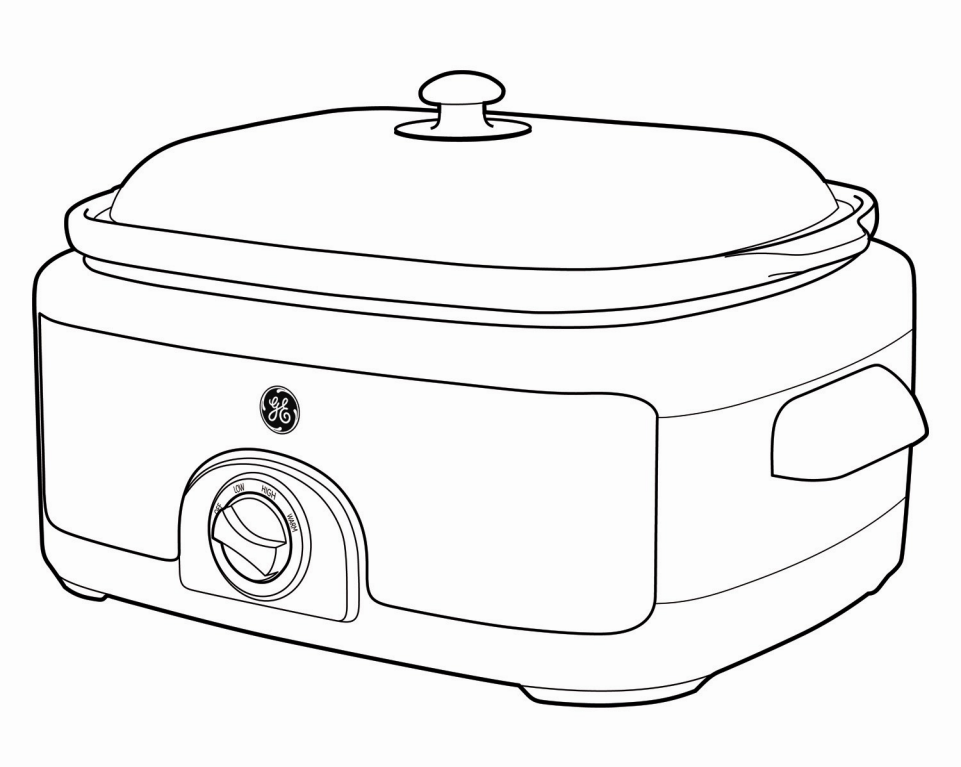
Mijoteuse de 6,15 litres



Numéro de l'article
169084 (É.-U.) 169085 (Canada)
UPC : 681131690843 (É.-U.) 681131690850 (Canada)

Pour obtenir de l'aide, communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1-877-207-0923 (É-.U.) ou le 1-877-556-0973 (Canada)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, surtout en présence d'enfants, des précautions fondamentales doivent toujours être prises pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures. Ces précautions incluent celles qui suivent :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

1. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées isolantes lorsque vous retirez ou vous manipulez des contenants chauds.
2. Pour protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la base de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Une surveillance attentive est requise lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
4. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
5. Ne faites pas fonctionner un appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, ou à la suite d'un mauvais fonctionnement de l'appareil ou si celui-ci est endommagé d'une quelconque façon. Composez notre numéro sans frais pour le service à la clientèle pour obtenir des renseignements concernant l'examen, la réparation et la mise au point de l'appareil.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut causer des blessures.
7. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon dépasser de l'extrémité de la table ou du comptoir et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ni dans un four réchauffé.
10. Faites preuve d'une très grande prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments chauds, de l'eau chaude ou d'autres liquides chauds.
11. N'utilisez pas cet appareil pour des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
12. Soulevez et ouvrez le couvercle avec précaution pour éviter les brûlures et pour permettre à l'eau de s'égoutter dans le récipient.
13. Pour débrancher l'appareil, placez le bouton de commande à la position OFF (Arrêt) et retirez ensuite la fiche de la prise murale.
14. Le récipient de céramique est conçu pour être utilisé seulement avec cet appareil. Il ne doit jamais être utilisé sur une cuisinière. Ne placez pas le récipient chaud sur une surface mouillée ou froide. N'utilisez pas le récipient s'il est fissuré.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Cet appareil est conçu pour une **UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT**. Il peut être banché dans une prise électrique CA (alimentation domestique régulière). N'utilisez aucune autre prise électrique.

NE FAITES PAS FONCTIONNER CET APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE DE FAÇON INTERMITTENTE OU S'IL CESSE DE FONCTIONNER ENTIÈREMENT.

Un cordon d'alimentation court (ou un cordon détachable) est fourni afin de réduire les risques d'emmêlement et de chute associés à un cordon plus long. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont offerts et peuvent être utilisés en étant prudent avec ceux-ci. Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge est utilisé,

1) les caractéristiques électriques du cordon doivent être au moins aussi élevées que celles de l'appareil et

2) le cordon devrait être placé de façon à ce qu'il ne dépasse pas de l'extrémité du comptoir ou de la table là où des enfants pourraient tirer sur celui-ci ou trébucher accidentellement.

FICHE DU CORDON

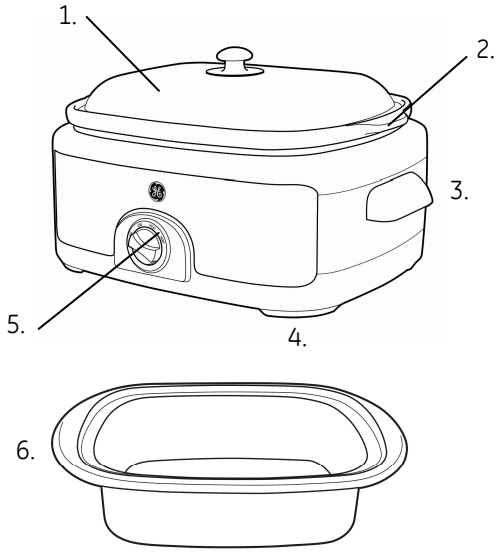
Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'insère que d'une seule façon dans une prise polarisée; si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez pas d'outrepasser cette mesure de sécurité.

CONSEILS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

1. Ne tirez jamais sur le cordon ou sur l'appareil.
2. Pour insérer la fiche, tenez-la fermement et guidez-la dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, tenez la fiche et retirez-la de la prise.
4. Avant chaque utilisation, inspectez le cordon d'alimentation pour y déceler tout signe d'abrasion ou de lésion. Si vous en trouvez, ceci indique que cet appareil doit être réparé et que le cordon doit être remplacé.
5. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de l'appareil, car ceci pourrait créer une tension excessive sur le cordon à l'endroit de son point de sortie de l'appareil et ainsi causer l'effilochage ou le bris du cordon.

PIÈCES

1. Couvercle en verre
2. Récipient en céramique amovible
3. Poignées de la base froides au toucher
4. Pieds en caoutchouc antidérapants
5. Commande de réglage de la température (Low/High/Warm) (faible/élevé/réchaud)
6. Plat émaillé



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT
Lors des quelques premières minutes de la première utilisation de cet appareil, une légère fumée ou une odeur peut être détectée. Ceci est normal et devrait cesser rapidement. Ceci ne se reproduira plus après quelques utilisations de l'appareil.

Pour votre sécurité, assurez-vous de toujours lire et comprendre le manuel d'emploi et d'entretien avant de vous servir d'un appareil électrique.

AVANT L'UTILISATION :

1. Déballez soigneusement la mijoteuse.
2. Lavez le récipient en céramique, le plat émaillé et le couvercle en verre dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez bien et séchez complètement.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la base à l'aide d'un linge doux et humide pour enlever la poussière qui s'y est accumulée au cours de l'emballage et de la manipulation. N'IMMERGEZ JAMAIS LA BASE, LE CORDON ET LA FICHE DANS DE L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES.
4. Il est préférable de faire fonctionner la mijoteuse avant la première utilisation. Après avoir nettoyé l'appareil, placez le récipient en céramique dans la base. Versez deux tasses d'eau dans le récipient en céramique et placez le couvercle sur celui-ci. Branchez la mijoteuse dans une prise de courant murale et tournez la commande au réglage HIGH (ÉLEVÉ). Laissez la mijoteuse fonctionner environ 20 minutes. Après un fonctionnement de 20 minutes, arrêtez l'appareil et débranchez-le. Laissez-le refroidir, retirez le récipient en céramique et jetez l'eau. Rincez le récipient en céramique, séchez-le complètement et replacez-le dans la base.
5. Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre mijoteuse.

MODÈLE DE LA MIJOTEUSE

N° du modèle	Tension nominale	Puissance nominale	Capacité	Dimension	Poids
169084/169085	120V	260W	6,15 litres	46,36 X 34,29 X 25,40 cm (18,25 x 13,5 x 10 po)	6,58 kg (14,5 lbs)

MODE D'EMPLOI

La cuisson par mijotage est facile, mais différente de la cuisson traditionnelle. Ce manuel contient plusieurs conseils utiles pour vous aider et pour bien réussir vos plats par mijotage. Plusieurs livres de recettes par mijotage sont offerts dans les bibliothèques et les librairies Gardez ces ouvrages à la portée de la main lorsque vous préparez vos mets préférés ou lorsque vous essayez de nouvelles recettes. Cette mijoteuse possède trois réglages de température : LOW, HIGH, et WARM (FAIBLE, ÉLEVÉ et RÉCHAUD). Utilisez les recommandations offertes dans les recettes afin de déterminer le temps de cuisson et le réglage de température. Les plats peuvent être préparés bien avant l'heure des repas et le temps de cuisson peut être réglé de façon à pouvoir servir les mets au moment qui vous convient.

En général, pour la plupart des mets mixtes de viandes et de légumes :

Le temps de cuisson :	**Le réglage de température recommandé :**
6 à 8 heures	LOW (FAIBLE)
3 à 6 heures	HIGH (ÉLEVÉ)

POUR UTILISER VOTRE MIJOTEUSE

MIJOTAGE

1. Préparez la recette selon les directives.
2. Placez les aliments dans le récipient en céramique, placez le récipient dans la base de la mijoteuse et mettez en place le couvercle en verre.
3. Branchez la mijoteuse dans une prise murale. Choisissez le réglage de température désiré selon le temps de cuisson requis pour votre recette.
4. Lorsque la cuisson est terminée, vous pouvez régler l'appareil à la fonction WARM (RÉCHAUD) jusqu'au moment où vous êtes prêts à servir le repas.
5. Lorsqu'il est temps de servir les aliments, placez la commande à la position OFF (Arrêt) et débranchez l'appareil de la prise murale.
6. Retirez le couvercle en verre.

AVERTISSEMENT : Lorsque vous retirez le couvercle, prenez-le par l'endroit désigné à l'aide d'une poignée ou d'une moufle isolante et soulevez-le pour permettre à la vapeur de s'échapper avant de la retirer complètement. Pour éviter les brûlures, tenez toujours le couvercle de façon à ce que la vapeur s'échappe en direction opposée aux mains et au visage.

7. Les aliments peuvent être servis à partir du récipient en céramique, qu'il soit dans la base ou retiré de celle-ci. SI vous retirez le récipient en céramique de la base,

utilisez toujours des poignées ou des moufles isolantes et retirez-le de la base en le soulevant par ses poignées.

8. Servez le contenu. Si vous servez les aliments directement à partir du récipient en céramique sans vous servir de la base de l'appareil, placez toujours un sous-plat sous le récipient avant de la déposer sur la table ou le comptoir.

PLAT ÉMAILLÉ

1. Préparez la recette selon les directives.
2. Placez les aliments dans le plat émaillé, placez le plat dans la base de la mijoteuse et mettez en place le couvercle en verre.
3. Branchez la mijoteuse dans une prise murale.
4. Lorsque la cuisson est terminée, vous pouvez régler l'appareil à la fonction WARM (RÉCHAUD) jusqu'au moment où vous êtes prêts à servir le repas.
5. Lorsqu'il est temps de servir les aliments, placez la commande à la position OFF (Arrêt) et débranchez l'appareil de la prise murale.
6. Retirez le couvercle en verre.

AVERTISSEMENT : Lorsque vous retirez le couvercle, prenez-le par l'endroit désigné à l'aide d'une poignée ou d'une moufle isolante et soulevez-le pour permettre à la vapeur de s'échapper avant de la retirer complètement. Pour éviter les brûlures, tenez toujours le couvercle de façon à ce que la vapeur s'échappe en direction opposée aux mains et au visage.

7. Les aliments peuvent être servis à partir du plat émaillé, qu'il soit dans la base ou retiré de celle-ci. SI vous retirez le plat de la base, utilisez toujours des poignées ou des moufles isolantes et retirez-le de la base en le soulevant par ses poignées.

Servez le contenu. Si vous servez les aliments directement à partir du plat sans vous servir de la base de l'appareil, placez toujours un sous-plat sous le plat avant de la déposer sur la table ou le comptoir. Cet appareil ne contient aucune pièce qui peut être réparée par l'utilisateur. Ne tentez pas de le réparer vous-même. Composez notre numéro sans frais pour le service à la clientèle pour obtenir des renseignements concernant l'examen, la réparation et la mise au point de l'appareil.

PRÉCAUTIONS

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Manipulez toujours avec soin le récipient en céramique et le plat émaillé. Évitez de frapper le récipient contre l'évier, le robinet ou d'autres surfaces dures.
- Ne touchez pas aux côtés de la base de la mijoteuse au cours de la cuisson des aliments. Utilisez toujours les poignées de la base. Utilisez des poignées ou des moufles isolantes pour soulever le récipient.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

POUR NETTOYER :

Cet appareil devrait être nettoyé après chaque utilisation.

Une fois l'appareil refroidi, lavez le récipient en céramique, le plat à rôtir et le couvercle en verre dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez bien et séchez. Si des aliments collent sur la surface du récipient ou du plat, remplissez-le d'eau chaude et savonneuse et laissez-le reposer quelques heures avant de le nettoyer.

Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la base à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide ou d'une éponge.
N'IMMERGEZ JAMAIS LA BASE DANS L'EAU.
N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER POUR NETTOYER LE RÉCIPIENT EN CÉRAMIQUE, LE PLAT À RÔTIR ET LA BASE, CAR CEUX-CI POURRAIENT ENDOMMAGER LES SURFACES.

Nettoyage au lave-vaisselle

Le récipient en céramique et le plat émaillé peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour éviter de les endommager, placez-les dans le panier supérieur de façon à ce qu'ils ne frappent pas d'autres articles au cours du lavage.

Nettoyage particulier

Si le récipient en céramique devient taché, nettoyez-le avec un nettoyant non abrasif ou enduisez-le d'une pâte de bicarbonate de soude à l'aide d'un linge doux. Pour enlever les taches d'eau et les dépôts de minéraux, essuyez-le avec du vinaigre blanc distillé ou versez-en une petite quantité dans le récipient et laissez-le tremper. Après avoir le nettoyage, lavez le récipient en céramique dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez-le et séchez-le.

POUR RANGER :

Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger. Rangez l'appareil dans sa boîte et dans un endroit propre et sec. Ne le rangez jamais lorsqu'il est chaud ou mouillé. Pour ranger la mijoteuse, placez le récipient en céramique dans le plat émaillé et placez ceux-ci dans la base. Le couvercle en verre peut être placé dans le récipient en céramique. N'enroulez jamais étroitement le cordon autour de l'appareil; gardez-le détendu.

ENTRETIEN DE VOTRE MIJOTEUSE

RÉCIPIENT EN CÉRAMIQUE ET PLAT ÉMAILLÉ :

Comme avec tout article en céramique fine, le récipient peut se fissurer ou se briser s'il n'est pas manipulé adéquatement. Pour éviter les blessures et les dommages, suivez les instructions ci-dessous :

1. Tout article de grès est cassable. Manipulez-le avec soin.
2. UTILISEZ TOUJOURS DES POIGNÉES OU DES MOUFLES ISOLANTES POUR MANIPULER LE RÉCIPIENT ET LE PLAT À RÔTIR LORSQU'ILS SONT CHAUDS.
3. **NE placez PAS** le récipient et le plat à rôtir sur un comptoir lorsqu'ils sont chauds. Utilisez un sous-plat.
4. Ne placez JAMAIS le couvercle en verre dans un évier ou sur une surface froide ou mouillée lorsqu'il est CHAUD.
5. **Ne frappez JAMAIS** des ustensiles contre le bord du récipient pour libérer les aliments.
6. **N'utilisez JAMAIS** le récipient ou le plat à rôtir pour faire éclater du maïs, pour caraméliser du sucre ou pour faire des bonbons.
7. **N'utilisez PAS** de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet qui pourraient érafler le récipient ou les accessoires.

8. **N'utilisez JAMAIS** ni ne réparez jamais les pièces qui sont écaillées, fissurées ou cassées.
9. Le dessous de l'article pourrait être rugueux. Pour éviter d'érafler les surfaces, placez-le sur un napperon, une nappe ou un sous-plat.
10. Ne faites jamais subir d'importants changements de températures aux articles de grès. **Ne le placez jamais** là où il pourrait entrer en contact avec des sources de chaleur directe (par exemple, le dessus d'une cuisinière ou sous un grilloir.
11. Placez toujours des aliments à la température de la pièce dans le récipient ou le plat à rôtir. Placez le récipient ou le plat à rôtir dans la base lorsqu'ils sont remplis, et avant de mettre la mijoteuse en marche.
12. Les ingrédients d'un mets particulier peuvent être préparés et être conservés au réfrigérateur dans le récipient en céramique jusqu'au moment de la cuisson.
13. **Ne préchauffez PAS** la base avant d'y insérer le récipient ou le plat à rôtir. **Ne chauffez JAMAIS** le récipient lorsqu'il est vide.
14. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir après l'utilisation. Ne versez pas d'eau froide dans un récipient chaud.
15. Utilisez seulement des ustensiles en bois, en nylon ou en plastique. Les ustensiles en métal peuvent érafler ou laisser des marques.
16. **Ne laissez PAS** le récipient en céramique tremper dans de l'eau pour une longue période. Le vernis peut être endommagé si le récipient est chauffé après avoir trempé.

COUVERCLE EN VERRE :

Le couvercle doit être manipulé avec un soin particulier pour éviter de fissurer et de briser le verre du couvercle, ce qui pourrait causer des blessures.

AVERTISSEMENTS : Le couvercle en verre peut se briser en morceaux s'il est exposé à des sources de chaleur directe ou assujetti à d'importants changements de température. Le couvercle peut être affaibli par des ébréchures des fissures et des éraflures profondes.

- **TENEZ LE COUVERCLE ÉLOIGNÉ** des grilloirs, des fours à micro-ondes, des brûleurs de cuisinière chauds et des sorties d'air chaud d'un four. Si le couvercle a été utilisé dans un de ces endroits, ne l'utilisez plus, même si aucun dommage n'est visible. Commandez immédiatement un couvercle de rechange.
- **SI LE COUVERCLE DEVIENT ÉBRÉCHÉ, FISSURÉ OU ÉRAFLÉ,** NE L'UTILISEZ PAS. Jetez-le et commandez un couvercle de rechange.
- **LAISSEZ TOUJOURS REFROIDIR LE COUVERCLE** sur une surface sèche et résistante à la chaleur avant de le manipuler. Ne le placez pas sur une surface froide ou mouillée, car ceci pourra causer le bris ou la fissure du couvercle.
- **UTILISEZ TOUJOURS DES POIGNÉES OU DES MOUFLES ISOLANTES** pour retirer le couvercle lorsqu'il est chaud. Pour éviter les brûlures, soulevez toujours le couvercle de façon à ce que la vapeur ne s'échappe pas vers les mains et le visage.

CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON PAR MIJOTAGE

- Le couvercle de la mijoteuse ne s'emboîte pas étroitement sur le récipient, mais, pour obtenir de meilleurs résultats, il devrait être centré sur la mijoteuse. **Ne retirez pas le couvercle inutilement :** ceci causera une perte importante de chaleur.
- Il n'est pas nécessaire de remuer au cours de la cuisson par mijotage. Toutefois, si la cuisson est effectuée au réglage HIGH (ÉLEVÉ), un remuage occasionnel aidera à distribuer les saveurs dans le mets.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, la mijoteuse devrait être remplie au moins à moitié.
- Lors de la cuisson de soupes ou de ragoûts, laissez un espace de deux pouces entre les aliments et le haut du récipient de façon à permettre aux ingrédients de mijoter. Lors de la cuisson au réglage HIGH (ÉLEVÉ), surveillez la cuisson, car certaines soupes peuvent venir à ébullition.
- Les coupes de viandes moins coûteuses et moins tendres sont meilleures pour la cuisson par mijotage que les coupes coûteuses. Retirez l'excédent de gras avant la cuisson lorsque cela est possible. Si la recette requiert de brunir la viande, faites-la brunir sur la cuisinière avant de la placer dans le récipient à l'aide d'un ustensile autre que celui que vous utiliserez pour la placer dans le récipient.
- Plus il y a de gras dans la viande, moins de liquide sera requis pour la cuisson. Pour la cuisson de viande à haute teneur en gras, placez des tranches d'oignon épaisses sous celle-ci de façon à ce que la viande ne trempe pas et ne cuise pas dans le gras. Les rôtis peuvent être préparés dans la mijoteuse sans ajouter de liquide si le réglage LOW (FAIBLE) est utilisé.
- **Utilisez toujours un thermomètre à viande pour déterminer si la viande a été cuite à la température adéquate.**
- Ajoutez du poisson ou des fruits de mer frais ou décongelés au récipient une heure avant de servir, car ces ingrédients peuvent se défaire en morceaux s'ils sont cuits plusieurs heures.
- Puisque les légumes crus prennent généralement plus de temps à cuire que la viande, coupez les légumes en petits morceaux de même grosseur (soit environ 1,27 cm (½ po) de diamètre) avant de les ajouter dans la mijoteuse.
- Si la recette requiert du lait, de la crème sûre ou d'autres produits laitiers frais, ajoutez-les juste avant de servir, car ils ont tendance à se décomposer s'ils sont cuits plusieurs heures. Si vous préférez, vous pouvez substituer des soupes condensées veloutées (non diluées) ou du lait concentré. Du fromage fondu peut être utilisé à la place de fromage vieilli naturellement.
- Le riz et les pâtes peuvent être préparés séparément ou ils peuvent être ajoutés non cuits aux recettes, mais pas plus que deux heures avant de servir. Si vous ajoutez des pâtes non cuites, il devrait y avoir au moins deux tasses de liquide dans le récipient. Remuez occasionnellement pour prévenir que les morceaux collent ensemble.
- Pour épaissir le jus ou pour faire une sauce à la fin de la cuisson, préparez un mélange sans grumeaux avec deux à quatre cuillers à soupe de fécule de maïs ou de farine et de ¼ de tasse ou deux cuillers à soupe de beurre. Retirez seulement

les aliments de la mijoteuse et laissez-y le jus. Ajoutez le mélange au jus, réglez la commande à HIGH (ÉLEVÉ) et remuez jusqu'à ce que le liquide épaississe.

- Ne vous inquiétez pas si les aliments cuisent un peu plus longtemps que la durée indiquée.

CONVERSION DES RECETTES (conseils généraux)

- Le réglage LOW (FAIBLE) est recommandé pour les cuissons qui prennent toutes la journée. La plupart des mélanges de viandes et de légumes requièrent au moins sept heures de cuisson au réglage LOW (FAIBLE).
- Pour obtenir une meilleure saveur, utilisez des herbes et des épices en feuilles entières au cours de la préparation initiale. Si des herbes et des épices moulues sont utilisées, ajoutez-les en remuant au cours de la dernière heure de cuisson.
- Plusieurs facteurs peuvent affecter la vitesse de cuisson d'une recette. La teneur en eau et en gras des aliments, leur température et la grosseur des aliments affectent toutes la durée de cuisson. Les aliments coupés en petits morceaux cuiront plus rapidement que ceux coupés en plus gros morceaux.
- Les recettes pour les casseroles de légumes doivent contenir du liquide pour éviter que les aliments brûlent sur les parois du récipient.
- Les haricots en conserves peuvent être ajoutés directement à toutes les recettes, mais les haricots secs, surtout les haricots rouges, devraient être premièrement trempés dans l'eau (si on le désire) et bouillis. Ajoutez les haricots à la recette et jetez l'eau lorsqu'ils auront bouilli, couverts, dans trois fois leur volume d'eau non salée. Les haricots doivent être complètement tendres avant d'être mélangés à des aliments sucrés ou acides, car ces derniers ont un effet durcisseur sur les haricots. Dans ce cas, les haricots doivent être cuits à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres (soit environ 1,5 heure) après avoir été bouillis.

SERVICE A LA CLIENTELE

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, veuillez appeler notre numéro du service à la clientèle. Pour un service plus rapide, veuillez avoir le numéro de modèle, le type et les numéros de série à portée de la main pour que la téléphoniste puisse vous aider. Ces numéros se trouvent au bas de votre appareil.

Modèle:_____ Type:_____ Série:_____

Numéro du service à la clientèle 1 877 207-0923 (É.-U.) ou 1 877 556-0973 (canadà)
Conservez ces numéros à titre de référence !
Pour plus d'information, veuillez nous visiter à www.walmart.com

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Qu'est-ce que votre garantie couvre ?

• Tout défaut de matériau ou de main d'oeuvre.

Pendant combien de temps après l'achat original ?

• Deux ans

Que ferons-nous ?

• Vous fournir un nouvel appareil.
• Pour les articles encore sous garantie, mais qui ne sont plus disponibles, WAL-MART se réserve le droit de remplacer le produit par un autre produit GE semblable de valeur égale ou supérieure.

Comment faites-vous une reclamation sous garantie ?

• Conservez votre reçu.
• Emballez le paquet correctement. Nous, recommandons d'utiliser le carton et les matériaux d'emballage originaux.
• Retournez le produit à votre magasin WAL-MART le plus près ou appelez le service à la clientèle au 1 877 207-0923 (É.-U.) ou 1 877 556-0973 (canadà)

Qu'est-ce que votre garantie ne couvre pas ?

• Les pièces sujettes à l'usure, y compris, mais sans s'y limiter, les pièces de verre, les bocaux de verre, le couteau/tamis, les lames, les joints étanches, les joints statiques, les embrayages, les balais du moteur, et/ou les agitateurs, etc.
• L'utilisation commerciale ou toute autre utilisation qui ne se trouve pas dans le mode d'emploi imprimé.
• Les dommages causés par une mauvaise utilisation, de l'abus ou de la négligence, y compris ne pas nettoyer le produit régulièrement selon les instructions du fabricant.

Quelle est le lien entre cette garantie et la loides états ?

• Cette garantie vous donne des droits légaux précis, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.
• Cette garantie remplace toutes les autres garanties ou conditions, expresses ou implicites, écrites ou orales, y compris, mais sans s'y limiter, les garanties statutaires ou condition de commercialité ou d'adaptation à un usage particulier.
• Wal-Mart,GE et le fabricant du produit déclinent expressément toute responsabilité pour les dommages consécutifs, indirects ou spéciaux ou les pertes causés par l'utilisation de cet appareil. toute responsabilité se limite expressément à un montant égal au prix d'achat payé que la réclamation, peu importe sa raison, s'appuie sur un contrat, une indemnité, une garantie, un délit (y compris la négligence), une responsabilité stricte ou autre. certains états ou provinces n'acceptent pas d'exclusion ou de limite pour les pertes indirectes ou consécutives, donc il se peut que la renonciation en question ne s'applique pas dans votre cas.

Que faire si vous avez un problème avec ce produit en l'utilisant à l'extérieur du pays d'achat ?

• La garantie n'est valide que dans le pays d'achat et vous devez suivre la procédure deréclamation sous garantie tel qu'indiqué.

GE est une marque de commerce de la société General Electric et est utilisée sous licence par WAL-MART Stores Inc., Bentonville, AR 72716

Commercialisé au Canada par :
Wal-Mart Canada Corp.
1940 Argentia Road, Mississauga,
Ontario L5N1P9